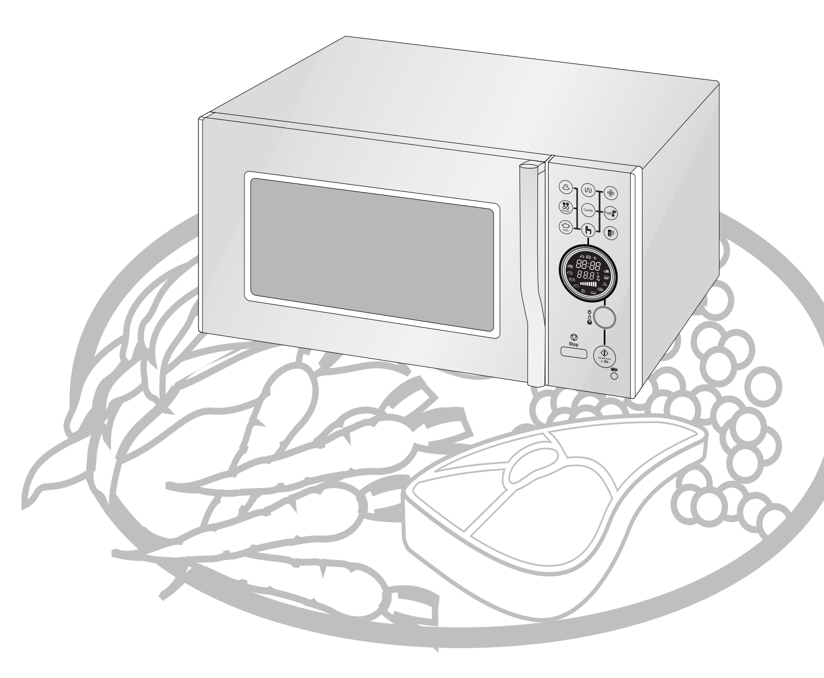
SAMSUNG

MIKROWELLENHERD

Bedienungsanleitung mit Zubereitungshinweisen

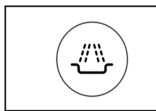
CE1180GW / CE1180GBT
CE1180UBT / CE1180GWT
CE1180GB / CE1180GBB
CE1180UB / CE1180UBB
CE1180GWB / CE1180GBF
CE1180UBF / CE1180GWF



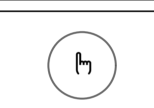
Code No .: DE68-03064Q

Kurzreferenz

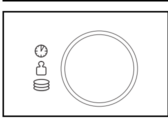
Zubereiten von Nahrungsmitteln



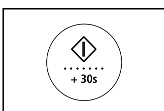
1. Drücken Sie die **Mikrowellentaste** ( ).
   Danach: Drücken Sie die blinkende Taste.



2. Drücken Sie die **Auswahltaste** ( ) so oft, bis die gewünschte Leistungsstufe angezeigt wird.
   Danach: Drehen Sie den blinkenden Schalter.

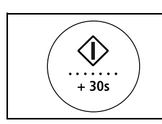


3. Stellen Sie mit Hilfe des **Drehrads** die gewünschte Garzeit ein.
   Danach: Drücken Sie die blinkende Taste.



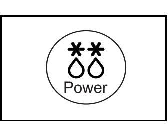
4. Drücken Sie die **Starttaste** ( ).
   Ergebnis: Die Zubereitung beginnt.
   - ◆ Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer **0**. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

Verlängern der Garzeit um 30 Sekunden

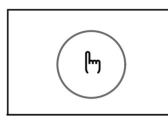


Nehmen Sie die Nahrungsmittel nicht aus dem Mikrowellenherd.
Drücken Sie für jeweils 30 Sekunden weiterer Garzeit ein Mal die Taste **+30s** ( ).

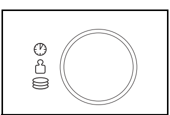
Schnelles Auftauen von Nahrungsmitteln



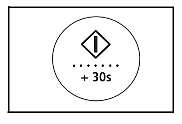
1. Stellen Sie die tiefgefrorenen Nahrungsmittel in den Mikrowellenherd.
   Drücken Sie die **Schnellauftautaste** ( ).
   Danach: Drücken Sie die blinkende Taste.



2. Geben Sie die Nahrungsmittelkategorie an, indem Sie die **Auswahltaste** ( ) drücken, bis die entsprechende Kategorie ausgewählt ist.
   Danach: Drehen Sie den blinkenden Schalter.

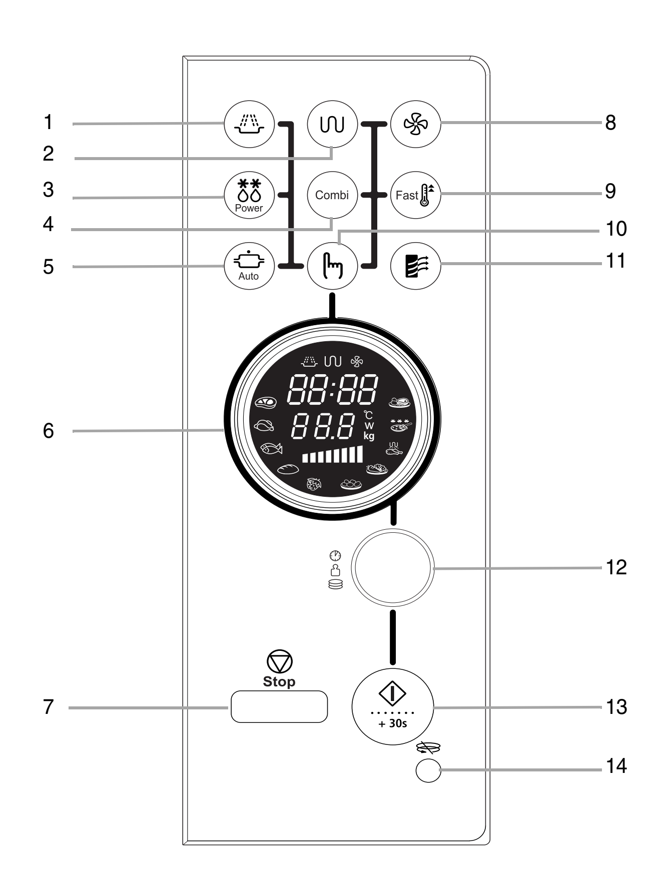


3. Wählen Sie mit Hilfe des **Drehrads** das Gewicht aus.
   Danach: Drücken Sie die blinkende Taste.



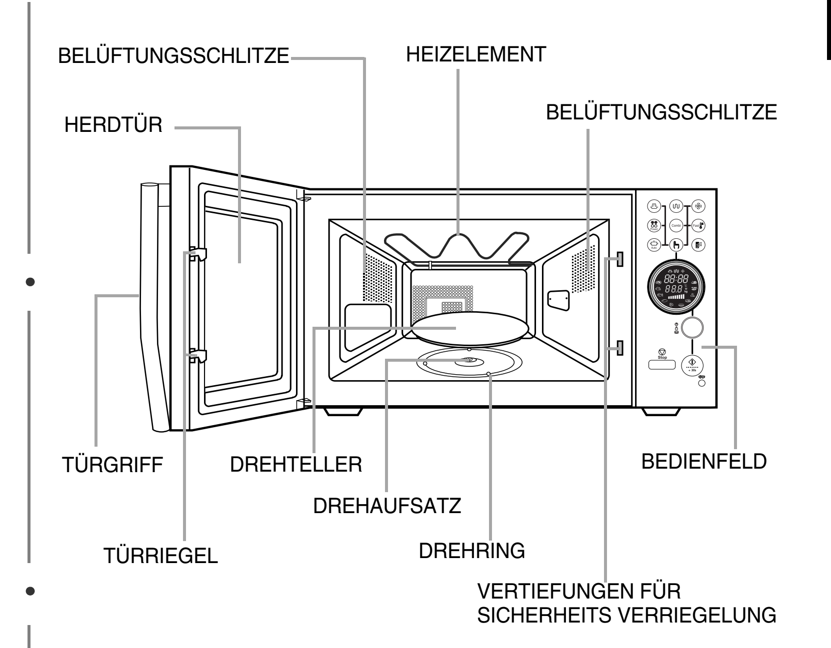
4. Drücken Sie die **Starttaste** ( ).
   Ergebnis: Der Auftauvorgang beginnt.
   - ◆ Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer **0**. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

Bedienfeld



1. MIKROWELLE
2. GRILL
3. SCHNELL AUFTAUEN
4. KOMBINATION
5. AUTOMATISCH ERHITZEN
6. ANZEIGE
7. STOPP/ABBRECHEN
8. UMLUFT
9. SCHNELL VORHEIZEN
10. AUSWAHLTASTE
11. GERUCHSBESEITIGUNG
12. DREHRAD
13. STARTTASTE
14. DREHTELLER EIN/AUS

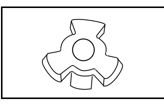
Herd



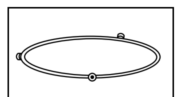
D

Zubehör

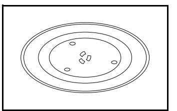
Je nach Modell wird der Mikrowellenherd mit unterschiedlichen Zubehörteilen für verschiedenste Verwendungszwecke geliefert.



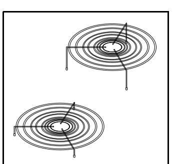
1. **Drehaufsatz**: Muss ordnungsgemäß auf die Antriebswelle im Boden des Mikrowellenherds gesteckt werden.
   Zweck: Der Drehaufsatz überträgt die Drehbewegung auf den Drehteller.



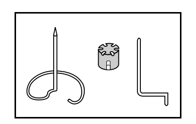
2. **Drehring**: Muss in die Mitte des Mikrowellenherds gelegt werden.
   Zweck: Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.



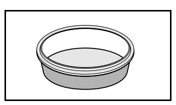
3. **Drehteller**: Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt.
   Zweck: Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche und kann zum Reinigen leicht entfernt werden.



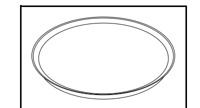
4. **Roste**: Können auf den Drehteller gestellt werden (hoher Rost, niedriger Rost).
   Zweck: Mit Hilfe der Roste können Nahrungsmittel gleichzeitig in zwei Gefäßen zubereitet werden. Ein kleines Gefäß kann auf den Drehteller gestellt werden und ein weiteres auf einen Rost. **Die Roste können mit der Grillfunktion, der Umluftfunktion und in den Kombinationsmodi verwendet werden**.



5. **Multispieß-Zubehör (Grillspieß, Verbindungsstück und 6 Schaschlikspieße)**: Kann in der Glasschüssel (nur CE1180GBB/CE1180UBB/CE1180GWB/CE1180GBF/CE1180UBF/CE1180GWF) befestigt werden.
   Zweck: Mit dem Grillspieß können bequem Hähnchen gegrillt werden, da das Fleisch auf diese Weise nicht gewendet werden muss. Die Spieße können in den Grillkombinationsmodi verwendet werden.



6. **Glasschüssel**: Kann auf den Drehteller gestellt werden (nur CE1180GBB/CE1180UBB/CE1180GWB/CE1180GBF/CE1180UBF/ CE1180GWF).
   Zweck: Auf die Glasschüssel werden Grill- und Schaschlikspieße gelegt.



7. **Backunterlage**: Kann auf dem Drehteller gestellt werden (nur CE1180GBT/ CE1180UBT/CE1180GWT/CE1180GBF/CE1180UBF/ CE1180GWF).
   Zweck: Mit der Backunterlage können Nahrungsmittel in den Mikrowellen- oder Grillkombinationsmodi schöner gebräunt werden. Außerdem bleibt der Teig von Backwaren und Pizza knusprig.

Zu dieser Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für einen SAMSUNG-Mikrowellenherd entschieden haben. Die Bedienungsanleitung enthält viele nützliche Informationen zur Verwendung Ihres neuen Mikrowellenherds:

- ***Sicherheitshinweise***
- ***Zubehör und Kochgeschirr***
- ***Nützliche Zubereitungshinweise***

Auf der Innenseite des Umschlags finden Sie eine Kurzreferenz, in der die drei grundlegenden Zubereitungsvorgänge beschrieben sind:

- ***Erhitzen (Mikrowellenmodus)***
- ***Auftauen***
- ***Verlängern der Garzeit um 30 Sekunden, wenn das Gericht noch nicht gar ist oder stärker erwärmt werden muss***

Am Ende der Bedienungsanleitung befinden sich Abbildungen des Mikrowellenherds und des Bedienfelds, mit deren Hilfe Sie leicht die richtigen Tasten finden können.

In den schrittweisen Anweisungen werden zwei verschiedene Symbole verwendet.



Wichtig



Hinweis

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

(a) Es darf unter keinen Umständen versucht werden, den Mikrowellenherd bei geöffneter Tür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Vertiefungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.

(b) Sorgen Sie dafür, dass sich keine Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Herdtür befinden. Die Dichtungsflächen der Herdtür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Herdtür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie diese nach der Verwendung zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Lappen abwischen.

(c) Bei Beschädigung des Mikrowellenherds darf dieser bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellen nicht in Betrieb genommen werden.
Es ist besonders wichtig, dass die Herdtür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:
(1) Tür, Türverriegelungen und Dichtungsflächen
(2) Türscharniere (nicht beschädigt oder locker)
(3) Netzkabel

(d) Die Reparatur des Mikrowellenherds darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellen ausgeführt werden.

WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT
LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.

Stellen Sie vor dem Erhitzen von Nahrungsmitteln oder Flüssigkeiten im Mikrowellenherd sicher, dass die folgenden Sicherheitshinweise beachtet wurden.

1. Verwenden Sie im Mikrowellenherd **KEIN** Kochgeschirr aus oder mit Metall:
- Metallbehältnisse
- Geschirr mit Gold- oder Silberverzierungen
- Spieße, Gabeln usw.

Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch der Mikrowellenherd beschädigt werden kann.

2. Folgendes darf **NICHT** erhitzt werden:
- Luftdichte oder vakuumversiegelte Flaschen, Gläser und Behälter, z. B. Gläschen mit Babynahrung
- Luftdichte Nahrungsmittel, z. B. Eier, Nüsse mit Schale, Tomaten

Grund: Aufgrund des erhöhten Innendrucks können diese Nahrungsmittel explodieren.

Tipp: Entfernen Sie den Deckel von Behältnissen, und stechen Sie Löcher in die Oberfläche von luftdichten Nahrungsmitteln oder Verpackungen.

3. Schalten Sie das Gerät **NICHT** ein, wenn es leer ist.

Grund: Die Wände des Mikrowellenherds können dabei beschädigt werden.

Tipp: Lassen Sie immer ein Glas Wasser im Mikrowellenherd stehen. Das Wasser absorbiert die Mikrowellen, falls Sie den Herd zufällig einschalten, wenn er leer ist.

4. Bedecken Sie die hinteren Belüftungsschlitze **NICHT** mit Stoff oder Papier.

Grund: Der Stoff oder das Papier könnten Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Herd nach außen geleitet wird.

5. Verwenden Sie **IMMER** Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Mikrowellenherd nehmen.

Grund: Einige Gefäße absorbieren Mikrowellen. Außerdem wird die Hitze stets von den Nahrungsmitteln auf das Gefäß übertragen. Aus diesem Grund sind die Gefäße heiß.

6. Berühren Sie **NICHT** die Heizelemente oder die Innenwände des Garraums.

Grund: Die Innenwände können wider Erwarten auch nach Ende des Zubereitungsvorgangs noch heiß genug sein, um Verbrennungen zu verursachen. Berühren Sie nicht die Hitzequellen. Entflammbare Materialien dürfen nicht mit den Innenwänden des Mikrowellenherds in Berührung kommen. Der Herd muss erst abgekühlt sein.

7. So verringern Sie die Brandgefahr im Garraum
- Lagern Sie kein entflammbares Material im Mikrowellenherd.
- Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Plastiktüten.
- Verwenden Sie den Mikrowellenherd nicht zum Trocknen von Zeitungen.
- Halten Sie bei Rauchentwicklung die Herdtür geschlossen, und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.

8. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung.
- Halten Sie nach dem Ausschalten des Mikrowellenherds IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann.
- Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch STETS nach dem Erhitzen um.
- Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen der Nahrungsmittel und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird.
- Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE HILFE-Anweisungen:
  * Halten Sie die Hand mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser.
  * Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband.
  * Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.
- **Füllen Sie das Behältnis NIEMALS** bis zum Rand, und verwenden Sie ein Behältnis, das oben breiter ist als unten, damit Flüssigkeiten nicht überkochen. Flaschen mit engen Flaschenhälsen können zudem bei Überhitzung explodieren.
- Überprüfen Sie **IMMER** erst die Temperatur von Babynahrung und -milch, bevor Sie das Baby damit füttern.
- Erhitzen Sie eine Babyflasche **NIEMALS**, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann.
- Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellenherd kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden.

9. Beschädigen Sie nicht das Netzkabel.
- Das Netzkabel darf nicht in Wasser gelangen und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- Nehmen Sie dieses Gerät nicht in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist.

10. Stehen Sie beim Öffnen des Mikrowellenherds eine Armlänge entfernt.

Grund: Die entweichende heiße Luft oder der heiße Dampf kann zu Verbrühungen führen.

11. Halten Sie den Garraum des Mikrowellenherds stets sauber.
- Säubern Sie den Garraum des Herds vor und unmittelbar nach jeder Verwendung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie den Ofen jedoch zuerst abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Grund: Nahrungsmittelreste oder Fettspritzer an den Herdwänden oder am Boden können die Oberflächenbeschichtung beschädigen und so die Leistung des Mikrowellenherds verringern.

12. Es kann vorkommen, dass Sie während des Betriebs ein klickendes Geräusch hören. Dies geschieht vor allem im Auftaumodus.

Grund: Wenn die Leistungsstufe elektrisch geändert wird, ist möglicherweise ein solches Geräusch zu hören. Dies ist normal.

13. Wenn der Mikrowellenherd bei leerem Garraum eingeschaltet wird, erfolgt aus Sicherheitsgründen eine automatische Abschaltung. Nach einer Ruhezeit von 30 Minuten kann der Mikrowellenherd wieder wie gewohnt benutzt werden.
- Es ist nicht ungewöhnlich, dass der Mikrowellenherd auch nach dem Ende der Garzeit noch in Betrieb ist.

  Grund: Wenn der Mikrowellenherd mehrere Minuten für die Nahrungsmittelzubereitung verwendet wurde (Mikrowelle, Grill, Umluft, Mikrowelle + Grill, Mikrowelle + Umluft), wird nach dem Drücken der Stopptaste oder dem Öffnen der Tür nach dem Ende der Garzeit einige Minuten der Ventilator eingeschaltet, um die elektronischen Bauteile im Geräteinneren zu kühlen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer **0**. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

Sicherheitshinweise (Fortsetzung)

WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

Wenn Sie Nahrungsmittel in Einwegverpackungen aus Plastik oder anderen brennbaren Materialien erhitzen oder kochen, sollten Sie während der Zubereitung von Zeit zu Zeit einen Blick in den Mikrowellenherd werfen.

ACHTUNG:

Wenn die Herdtür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf der Mikrowellenherd bis zur Reparatur durch eine sachkundige Person nicht verwendet werden.

ACHTUNG:

Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.

ACHTUNG:

Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

ACHTUNG:

Kinder sollten den Mikrowellenherd nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn Sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, so dass sie den Mikrowellenherd ohne Gefahr bedienen können.

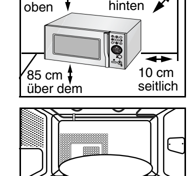
ACHTUNG:

Bei Umluftbetrieb und bei Betrieb in den Umluftkombinationsmodi werden Gehäuse und Tür des Mikrowellenherds sehr heiß.

☛ Der Mikrowellenherd darf **NICHT** ohne Drehaufsatz, Drehring und Drehteller betrieben werden.

Aufstellen des Mikrowellenherds

Der Mikrowellenherd kann an nahezu jedem beliebigen Ort aufgestellt werden (Küchenarbeitsplatte oder Regal, Servierwagen, Tisch).



1. Achten Sie beim Aufstellen des Mikrowellenherds auf ausreichende Belüftung. Hinter dem Herd und an den Seiten sollten mindestens 10 cm, darüber mindestens 20 cm und zum Boden mindestens 85 cm Abstand eingehalten werden.
2. Entnehmen Sie das gesamte Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Mikrowellenherds. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann.
3. Der Mikrowellenherd muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

☛ Blockieren Sie **niemals** die Belüftungsschlitze, da dies zu einer Überhitzung des Mikrowellenherds führen kann und dieser sich dann automatisch abschaltet. Der Mikrowellenherd kann danach nicht mehr in Betrieb genommen werden, bis er ausreichend abgekühlt ist.

☛ Stecken Sie den Netzstecker zu Ihrer eigenen Sicherheit nur in eine geerdete Schutzkontaktsteckdose mit 230 V Wechselspannung und einer Frequenz von 50 Hz. Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, darf es aus Sicherheitsgründen nur vom Hersteller, dessen Kundendienstvertretern oder entsprechend qualifizierten Personen ersetzt werden.

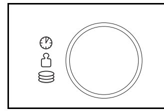
☛ Stellen Sie den Mikrowellenherd **nicht** in einer heißen oder feuchten Umgebung auf, z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers. Die Parameter der Stromversorgung müssen eingehalten werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dies denselben Anforderungen entsprechen wie das mit dem Mikrowellenherd gelieferte Netzkabel. Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Mikrowellenherds vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Lappen.

Stellen der Uhrzeit

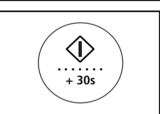
Der Mikrowellenherd ist mit einer Uhr ausgestattet. Die Uhrzeit kann nur im 24-Stunden-Format angezeigt werden. In folgenden Fällen muss die Uhr gestellt werden:

- ***Bei der ersten Inbetriebnahme***
- ***Nach einem Stromausfall***

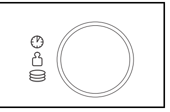
✉ Vergessen Sie nicht, die Uhrzeit beim Wechsel zwischen Sommer- und Winterzeit umzustellen.



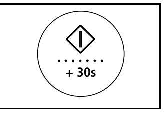
1. Stellen Sie mit dem **Drehrad** die Stunden ein.
   Danach: Drücken Sie die blinkende Taste.



2. Drücken Sie die **Starttaste** (◇).
   Danach: Drehen Sie den blinkenden Schalter.



3. Stellen Sie mit dem **Drehrad** die Minuten ein.
   Danach: Drücken Sie die blinkende Taste.



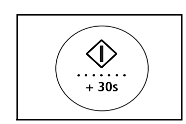
4. Wenn die richtige Uhrzeit angezeigt wird, drücken Sie die **Starttaste** (◇).
   Ergebnis: Die Uhrzeit wird immer angezeigt, wenn der Mikrowellenherd nicht benutzt wird.

Überprüfen des ordnungsgemäßen Betriebs

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie überprüfen, ob der Mikrowellenherd jederzeit ordnungsgemäß funktioniert. Wenn Sie hierzu Fragen haben, finden Sie Hinweise im Abschnitt "Verfahrensweise bei Problemen" auf der folgenden Seite.

✉ Der Mikrowellenherd muss an eine geeignete Wandsteckdose angeschlossen sein. Der Drehteller muss sich im Mikrowellenherd befinden. Wenn eine andere als die maximale Leistungsstufe (100 % oder 900 W) verwendet wird, dauert es entsprechend länger, bis Wasser siedet.

Öffnen Sie die Herdtür, indem Sie am Türgriff an der rechten Seite der Tür ziehen. Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie die Herdtür.



Drücken Sie die **Starttaste** (◇), und stellen Sie durch mehrmaliges Drücken der **Starttaste** (◇) eine Garzeit von 4 oder 5 Minuten ein.
Ergebnis: Das Wasser wird im Mikrowellenherd 4 bzw. 5 Minuten erhitzt. Es sollte anschließend sieden.

D

D

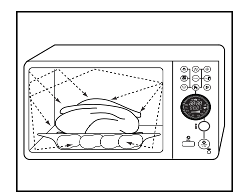
So funktioniert ein Mikrowellenherd

Bei Mikrowellen handelt es sich um elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Mit der abgegebenen Energie können Nahrungsmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, wobei sich Konsistenz oder Farbe nicht ändert.

Der Mikrowellenherd kann für Folgendes verwendet werden:

- ***Auftauen***
- ***Aufwärmen***
- ***Erhitzen***

Prinzip des Erhitzens



1. Die von der Magnetfeldröhre erzeugten Mikrowellen werden an den Wänden des Garraums reflektiert und gleichmäßig verteilt, während sich die Nahrungsmittel auf dem Drehteller drehen. So werden die Nahrungsmittel gleichmäßig erhitzt.

2. Die Mikrowellen dringen bis etwa 2,5 cm tief in die Nahrungsmittel ein. Der Erhitzungsvorgang setzt sich dann durch das Ausbreiten der Hitze in den Nahrungsmitteln fort.

3. Die Garzeiten variieren je nach verwendetem Behältnis und folgenden Nahrungsmitteleigenschaften:
   - Menge und Dichte
   - Wassergehalt
   - Anfängliche Temperatur (tiefgefroren oder nicht)

☛ Da das Innere der Nahrungsmittel durch die Wärmeausbreitung erhitzt wird, läuft der Erhitzungsvorgang auch nach der Entnahme aus dem Mikrowellenherd weiter. Daher müssen die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Ruhezeiten eingehalten werden, um Folgendes sicherzustellen:

- Gleichmäßige Zubereitung der Nahrungsmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Nahrungsmitteln

Verfahrensweise bei Problemen

Es dauert immer einige Zeit, bis man mit einem neuen Gerät vertraut ist. Wenn eins der unten aufgeführten Probleme auftritt, versuchen Sie es mit den angegebenen Vorschlägen zu lösen. Auf diese Weise ersparen Sie sich möglicherweise einen unnötigen Anruf beim Kundendienst.

◆ Normale Erscheinungen
- Kondenswasser im Garraum des Mikrowellenherds
- Luftströmung an der Herdtür und am Gehäuse
- Lichtreflexe an der Herdtür und am Gehäuse
- Entweichen von Dampf an der Herdtür oder den Belüftungsschlitzen

◆ Nicht erhitzte Nahrungsmittel
- Haben Sie den Timer richtig eingestellt und die **Starttaste** (◇) gedrückt?
- Ist die Herdtür geschlossen?
- Ist der Stromkreis überlastet? Ist dadurch eine Sicherung durchgebrannt, oder wurde ein Leistungsschutzschalter ausgelöst?

◆ Zu sehr oder zu wenig erhitzte Nahrungsmittel
- Wurde die den Nahrungsmitteln entsprechende Garzeit eingestellt?
- Wurde die entsprechende Leistungsstufe eingestellt?

◆ Funkenbildung und Knistern im Garraum (Lichtbogenbildung)
- Haben Sie Geschirr mit Metallverzierungen verwendet?
- Wurde eine Gabel oder ein anderer Metallgegenstand im Garraum des Mikrowellenherds vergessen?
- Befindet sich Aluminiumfolie in zu geringem Abstand zu den Innenwänden des Garraums?

◆ Mikrowellenherd verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten
- Bei Betrieb des Mikrowellenherds kann es zu leichten Störungen des Radio- und Fernsehempfangs kommen. Dies ist normal.
  - * Lösung: Stellen Sie den Mikrowellenherd nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf.
- Wenn vom Mikroprozessor des Mikrowellenherds Störungen festgestellt werden, wird u. U. die Anzeige zurückgesetzt.
  - * Lösung: Ziehen Sie den Netzstecker, und stecken Sie ihn dann wieder ein. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

◆ « E - 25 »-Meldungen
- Vor der Überhitzung des Mikrowellenherds wird automatisch eine « E - 25 »-Meldung angezeigt. Drücken Sie in diesem Fall die Taste ⊜, um den Initialisierungsmodus aufzurufen.

Wenn Sie das Problem nicht mit Hilfe der oben angegebenen Informationen lösen können, wenden Sie sich an ein Samsung-Kundendienstzentrum vor Ort.

Halten Sie die folgenden Informationen bereit:

- ***Modell- und Seriennummer (normalerweise an der Rückseite des Mikrowellenherds)***
- ***Gewährleistungsbestimmungen***
- ***Klare Beschreibung des Problems***

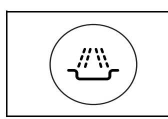
Wenden Sie sich dann an einen Händler vor Ort oder an den SAMSUNG-Kundendienst.

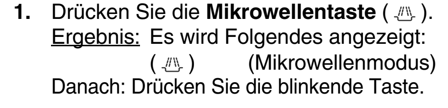
Erhitzen/Aufwärmen

Hinweise zum Erhitzen oder Aufwärmen von Lebensmitteln

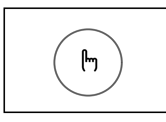
☛ Überprüfen Sie STETS die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.

Öffnen Sie die Herdtür. Stellen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Herdtür. Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn es leer ist.

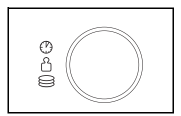




1. Drücken Sie die **Mikrowellentaste** ( ).
   Ergebnis: Es wird Folgendes angezeigt:
   ( ) (Mikrowellenmodus)
   Danach: Drücken Sie die blinkende Taste.

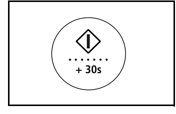


2. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe durch wiederholtes Drücken der **Auswahltaste** ( ) ein, bis die entsprechende Geräteleistung angezeigt wird. Weitere Angaben zu den Leistungsstufen finden Sie in der nachstehenden Tabelle.
   Danach: Drehen Sie den blinkenden Schalter.



3. Stellen Sie mit Hilfe des **Drehrads** die gewünschte Garzeit ein.
   - Beispiel: Drehen Sie zum Einstellen einer Garzeit von 3 Minuten und 30 Sekunden das **Drehrad** nach rechts, bis „3:30“ angezeigt wird.

   Ergebnis: Die Zubereitungszeit wird angezeigt.
   Danach: Drücken Sie die blinkende Taste.



4. Drücken Sie die **Starttaste** ( ).
   Ergebnis: Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen. Die Nahrungsmittel werden zubereitet.
   ◆ Es erklingt ein Signalton, und in der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer **0**. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

✉ Drücken Sie zum Anzeigen der aktuellen Leistungsstufe ein Mal die **Auswahltaste** ( ). Wenn Sie die Leistungsstufe während des Betriebs ändern möchten, drücken Sie wiederholt die **Auswahltaste** ( ), bis die gewünschte Leistungsstufe ausgewählt ist.

Schnelles Erhitzen:

✉ Wenn Sie ein Gericht für kurze Zeit bei maximaler Leistung (900 W) erhitzen möchten, drücken Sie einfach für jeweils 30 Sekunden Garzeit ein Mal die Taste **+30s** ( ). Der Mikrowellenherd wird sofort gestartet.

Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten

Über die verschiedenen Leistungsstufen können Sie die Menge der abgegebenen Energie und damit die Zeitdauer festlegen, die (je nach Art und Menge) zum Erhitzen oder Aufwärmen unterschiedlicher Nahrungsmittel erforderlich ist. Sie können zwischen sechs Leistungsstufen auswählen.

Leistungsstufe	Prozentsatz	Leistung
HOCH	100 %	900 W
MITTEL (HOCH)	67 %	600 W
MITTEL	50 %	450 W
MITTEL (NIEDRIG)	33 %	300 W
AUFTAUEN	20 %	180 W
NIEDRIG	11 %	100 W

Die in Rezepten und dieser Bedienungsanleitung angegebenen Garzeiten entsprechen jeweils einer bestimmten Leistungsstufenangabe.

Bei Auswahl einer...	Wird die Garzeit...
Höheren Leistungsstufe	Verringert
Niedrigeren Leistungsstufe	Erhöht

D

Beenden/Unterbrechen der Zubereitung

Die Zubereitung kann zu jeder beliebigen Zeit beendet oder unterbrochen werden, z. B. aus den folgenden Gründen:

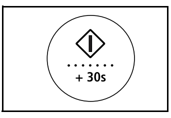
- ***Überprüfen der Nahrungsmittel***
- ***Wenden oder Umrühren der Nahrungsmittel***
- ***Ruhezeit***

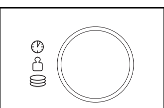
Um die Zubereitung zu...	Vorgehensweise
Unterbrechen	Öffnen Sie die Herdtür. Ergebnis: Die Zubereitung wird beendet. Wenn die Zubereitung fortgesetzt werden soll, schließen Sie die Tür wieder, und drücken Sie die **Starttaste** (◇).
Beenden	Drücken Sie die **Stopptaste** (◎). Ergebnis: Die Zubereitung wird beendet. Wenn die Zubereitungseinstellungen gelöscht werden sollen, drücken Sie erneut die **Stopptaste** (◎).

Regulieren der Garzeit

Wie bei der herkömmlichen Nahrungsmittelzubereitung muss die Garzeit je nach Eigenschaften der Nahrungsmittel oder persönlichem Geschmack angepasst werden. Möglichkeiten:

- ***Überprüfen des Garzustands durch Öffnen der Herdtür zu einem beliebigen Zeitpunkt***
- ***Verlängern oder Verkürzen der verbleibenden Garzeit***





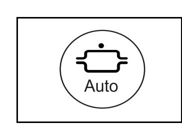
1. Drücken Sie zum Verlängern der Garzeit um jeweils 30 Sekunden jeweils ein Mal die Taste **+30s** (◇).
   - Beispiel: Um die Garzeit um 3 Minuten zu verlängern, drücken Sie sechs Mal die Taste **+30s** (◇).
2. Drehen Sie zum Verlängern bzw. Verkürzen der Garzeit bei laufendem Betrieb das **Drehrad** nach rechts bzw. nach links.

Automatisches Erhitzen

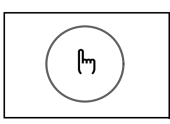
Es gibt fünf Funktionen zum automatischen Erhitzen ( ) mit vorprogrammierten Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.
Durch Drehen des* Drehrads *können Sie die Portionsgröße angeben.

☛ Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

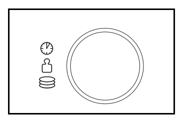
Öffnen Sie die Herdtür. Stellen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Herdtür.



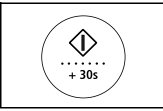
1. Drücken Sie die Taste **Automatisch erhitzen** ( ).
Danach: Drücken Sie die blinkende Taste.



2. Wählen Sie durch Drücken der **Auswahltaste** ( ) die Art der zu erhitzenden Nahrungsmittel aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.
Danach: Drehen Sie den blinkenden Schalter.



3. Durch Drehen der **Drehrads** können Sie die Portionsgröße angeben.
Danach: Drücken Sie die blinkende Taste.



4. Drücken Sie die **Starttaste** ( ).
Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer **0**. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

In der folgenden Tabelle sind die verschiedenen Programme zum automatischen Erhitzen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben. Die Programme Nr. 1, 4 und 5 werden nur im Mikrowellenbetrieb ausgeführt.
Das Programm Nr. 3 wird im kombinierten Mikrowellen- und Grillbetrieb ausgeführt. Das Programm Nr. 2 wird im kombinierten Mikrowellen- und Umluftbetrieb ausgeführt.

Nummer	Nahrungsmittel	Portionsgröße	Ruhezeit	Empfehlungen
	Fertiggericht (gekühlt)	0,3-0,35 kg 0,4-0,45 kg 0,5-0,55 kg	3 min	Die Nahrungsmittel auf einen Porzellanteller geben und mit einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln).
	Tiefgefrorene Pizza	0,3-0,4 kg 0,45-0,55 kg 0,6-0,7 kg	-	Die tiefgefrorene Pizza (-18 °C) auf den niedrigen Rost legen oder bei zwei Pizzen eine auf den niedrigen und eine auf den hohen Rost legen.
	Hähnchenteile	0,2-0,3 kg (1 Stück) 0,4-0,5 kg (2 Stück) 0,6-0,7 kg (3 Stück) 0,8-0,9 kg (3-4 Stück)	2-3 min	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Mit der Haut nach unten kreisförmig auf den hohen Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
	Frisches Gemüse	0,2-0,25 kg 0,3-0,35 kg 0,4-0,45 kg 0,5-0,55 kg 0,6-0,65 kg 0,7-0,75 kg	2-3 min	Gemüse zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. Die Kartoffelstücke in eine Glasschüssel mit Deckel geben. Bei einer Portionsgröße von 200 bis 250 g etwa 30 ml (2 EL) Wasser hinzugeben, bei 300 bis 450 g etwa 45 ml (3 EL) und bei 500 bis 750 g etwa 60 bis 75 ml (4 bis 5 EL) Wasser hinzugeben. Nach dem Erhitzen umrühren. Bei größeren Mengen während des Erhitzens ein Mal umrühren.
	Geschälte Kartoffeln	0,3-0,35 kg 0,4-0,45 kg 0,5-0,55 kg 0,6-0,65 kg 0,7-0,75 kg	2-3 min	Kartoffeln zuerst schälen, waschen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. Die Kartoffelstücke in eine Glasschüssel mit Deckel geben. Bei einer Portionsgröße von 300 bis 450 g etwa 45 ml (3 EL) Wasser hinzugeben, bei 500 bis 750 g etwa 60 ml (4 EL) Wasser hinzugeben.

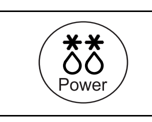
Schnelles Auftauen

D

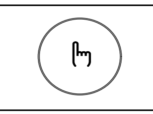
Mit der Schnellauftaufunktion ( ) können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot, Kuchen und Obst auftauen. Auftauzeit und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Sie brauchen nur das Programm und das Gewicht auszuwählen.

☛ Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

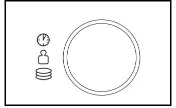
Öffnen Sie die Herdtür. Stellen Sie die tiefgefrorenen Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Herdtür.



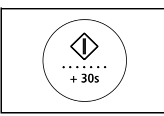
1. Drücken Sie die **Schnellauftautaste** ( ).
   Danach: Drücken Sie die blinkende Taste.



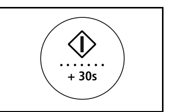
2. Wählen Sie durch Drücken der **Auswahltaste** ( ) die Art der zu erhitzenden Nahrungsmittel aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.
   Danach: Drehen Sie den blinkenden Schalter.



3. Wählen Sie mit Hilfe des **Drehrads** das Gewicht der Nahrungsmittel aus.
   Danach: Drücken Sie die blinkende Taste.



4. Drücken Sie die **Starttaste** ( ).
   Ergebnis:
   - ◆ Der Auftauvorgang wird gestartet.
   - ◆ Während des Auftauvorgangs werden Sie durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden.



5. Drücken Sie die **Starttaste** ( ) erneut, um den Auftauvorgang zu beenden.
   Ergebnis: Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer **0**. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

☛ Nahrungsmittel können auch manuell aufgetaut werden. Wählen Sie hierzu die Mikrowellenfunktion mit einer Leistungsstufe von 180 W aus. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt “Auftauen” auf Seite 24.

In der folgenden Tabelle sind die verschiedenen Programme für schnelles Auftauen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auf einen Porzellanteller.

Num-mer	Nahrungsmittel	Portion-sgröße	Ruhezeit	Empfehlungen
	Fleisch	0,2-2 kg	20-90 min	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet.
	Geflügel	0,2-2 kg	20-90 min	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet.
	Fisch	0,2-2 kg	20-60 min	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet.
	Brot/ Kuchen	0,12-1 kg	10-60 min	Das Brot oder den Kuchen auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklingen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Mikrowellenherds wird erst beim Öffnen der Herdtür unterbrochen.). Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig in den Mikrowellenherd legen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteiggebäck. Es kann nicht für Mürbeteiggebäck, Obstkuchen, Sahnetorten oder Kuchen mit Schokoladenglasur verwendet werden.
	Obst	0,1-0,6 kg	5-20 min	Das Obst gleichmäßig auf einem flachen Glas- oder Porzellanteller verteilen. Dieses Programm eignet sich für alle Obstsorten.

nur CE1180GBT/CE1180UBT/CE1180GWT/CE1180GBF/ CE1180UBF/CE1180GWF

Wenn Nahrungsmittel wie Gebäck oder Pizza in einem Mikrowellenherd mit Grill-/Umluftfunktion zubereitet werden, sind Sie normalerweise am Boden nicht richtig durchgebacken. Mit der Backunterlage von Samsung können solche Lebensmittel knusprig gebacken werden.

Die Backunterlage kann auch für Schinken, Eier, Würstchen usw. verwendet werden.

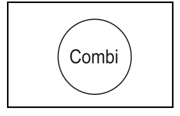
☛ Heizen Sie die Backunterlage vor dem Backen 3 bis 5 Minuten lang im Kombinationsmodus vor:
- Kombination von Umluft- (220 °C) und Mikrowellenbetrieb (600 W Leistung)
- Kombination von Grill- und Mikrowellenbetrieb (300 W Leistung)
- Weitere Informationen hierzu finden Sie auf Seite 16.

1. Heizen Sie die Backunterlage wie oben beschrieben vor.
- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, da die Backunterlage sehr heiß wird.

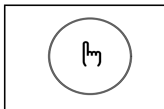
2. Wenn Sie Lebensmittel wie Schinken oder Eier braten, bestreichen Sie die Backunterlage mit Öl, um eine ansprechende Bräunung zu erzielen.

3. Legen Sie die Nahrungsmittel auf die Backunterlage.
- Stellen Sie keine Gefäße auf die Backunterlage, die nicht hitzebeständig sind (z. B. Plastikschüsseln).

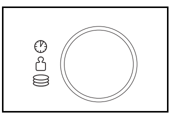
4. Stellen Sie die Backunterlage auf den Drehteller des Mikrowellenherds.
- Stellen Sie sie nie ohne den Drehteller in den Herd.



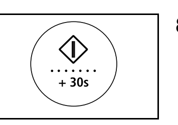
5. Drücken Sie die **Kombinationstaste**.
Danach: Drücken Sie die blinkende Taste.



6. Stellen Sie durch Drücken der **Auswahltaste** ( ) den gewünschten Kombinationsmodus ein.
Danach: Drehen Sie den blinkenden Schalter.

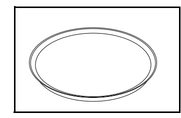


7. Stellen Sie mit Hilfe des **Drehrads** die gewünschte Garzeit ein.
Danach: Drücken Sie die blinkende Taste.



8. Drücken Sie die **Starttaste** ( ).
Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden zubereitet.
- ◆ Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer **0**. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

So reinigen Sie die Backunterlage



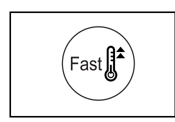
Die Backunterlage wird am besten mit heißem Wasser und Spülmittel gereinigt. Spülen Sie sie nach dem Reinigen mit sauberem Wasser ab. Verwenden Sie keine Bürste und keinen rauen Schwamm, da sonst die Oberfläche beschädigt wird.

☛ Die Backunterlage besitzt eine Teflonbeschichtung, die durch unsachgemäßen Gebrauch beschädigt werden kann.
- Schneiden Sie niemals Nahrungsmittel auf der Backunterlage. Nehmen Sie sie vor dem Schneiden von der Unterlage.
- Wenden Sie Nahrungsmittel möglichst mit einem Rührstab aus Holz oder Kunststoff.

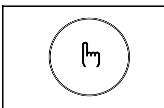
D

Schnelles Vorheizen

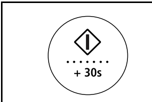
Beim Kochen mit Umluft sollten Sie den Mikrowellenherd auf die gewünschte Temperatur vorheizen, bevor Sie die Nahrungsmittel hineinstellen.
Wenn der Mikrowellenherd die entsprechende Temperatur erreicht hat, wird sie etwa 10 Minuten lang gehalten. Danach schaltet sich der Herd selbsttätig ab.
Vergewissern Sie sich, dass sich das Heizelement in der richtigen Position für die gewünschte Zubereitungsart befindet.



1. Drücken Sie die Taste **Schnell vorheizen** (Fast).
Danach: Drücken Sie die blinkende Taste.



2. Drücken Sie ggf. mehrmals die **Auswahltaste** ( ), um die Temperatur einzustellen.
Ergebnis: Es wird Folgendes angezeigt:
250°C(Temperatur)
Danach: Drücken Sie die blinkende Taste.



3. Drücken Sie die **Starttaste** ( ).
Ergebnis: Der Mikrowellenherd wird auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt.
- ◆ Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erklingen sechs Signaltöne, und die Temperatur wird 10 Minuten lang gehalten.
- ◆ Nach Ablauf der 10 Minuten erklingen vier Signaltöne, und der Heizvorgang wird abgebrochen.

✉ Wenn die Temperatur im Garraum den eingestellten Wert erreicht hat, erklingen sechs Signaltöne, und die eingestellte Temperatur wird 10 Minuten lang gehalten.

✉ Drücken Sie zum Anzeigen der aktuellen Herdtemperatur ein Mal die Taste **Schnell vorheizen** (Fast).

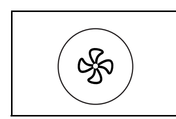
Zubereitung mit Umluft

Im Umluftmodus können Sie Nahrungsmittel so zubereiten wie in einem herkömmlichen Backofen. Der Mikrowellenmodus wird nicht verwendet. Sie können aus acht voreingestellten Stufen eine Temperatur zwischen 40 und 250 °C auswählen. Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.

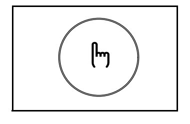


☛ Informationen zum schnellen Vorheizen des Mikrowellenherds
- Verwenden Sie zum Berühren der Gefäße im Mikrowellenherd stets Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.
- Durch Verwenden des niedrigen Rosts wird das Grillergebnis verbessert und eine intensivere Bräunung erzielt.

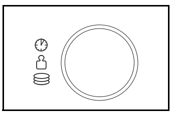
Vergewissern Sie sich, dass das Heizelement sich in horizontaler Position befindet und der Drehteller ordnungsgemäß aufliegt. Öffnen Sie die Herdtür, und stellen Sie das Gefäß auf den niedrigen Rost. Stellen Sie diesen auf den Drehteller.



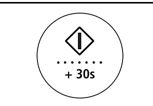
1. Drücken Sie die **Umlufttaste** ( ).
Danach: Drücken Sie die blinkende Taste.



2. Drücken Sie ggf. mehrmals die **Auswahltaste** ( ), um die Temperatur einzustellen.
Ergebnis: Es wird Folgendes angezeigt:
(Umluftmodus)
250°C (Temperatur)
Danach: Drehen Sie den blinkenden Schalter.



3. Stellen Sie mit Hilfe des **Drehrads** die gewünschte Garzeit ein.
Danach: Drücken Sie die blinkende Taste.



4. Drücken Sie die **Starttaste** ( ).
Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden zubereitet.
- ◆ Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer **0**. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

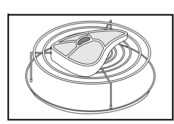
✉ Die Temperatur kann jederzeit durch Drücken der Taste **Schnell vorheizen** (Fast) überprüft werden.

Grillen

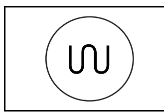
Mit dem Grill können Sie Nahrungsmittel ohne Einsatz von Mikrowellen schnell erhitzen und bräunen.

- ***Verwenden Sie zum Berühren der Gefäße im Mikrowellenherd stets Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.***
- ***Durch Verwenden des hohen Rosts wird das Grillergebnis verbessert.***

Vergewissern Sie sich, dass das Heizelement sich in horizontaler Position befindet und der entsprechende Rost ordnungsgemäß ausgerichtet ist.

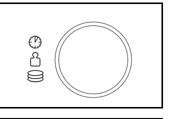


1. Öffnen Sie die Herdtür, und legen Sie das Grillgut auf den Rost.



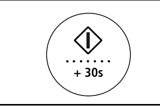
2. Drücken Sie die **Grilltaste** ( ).
Ergebnis: Es wird Folgendes angezeigt:
(Grillmodus)
Danach: Drehen Sie den blinkenden Schalter.

- Die Grilltemperatur kann nicht reguliert werden.



3. Stellen Sie mit Hilfe des **Drehrads** die gewünschte Grillzeit ein.
- Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.

Danach: Drücken Sie die blinkende Taste.



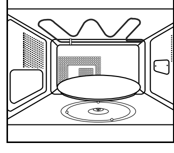
4. Drücken Sie die **Starttaste** ( ).
Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden gegrillt.
◆ Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer **0**. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

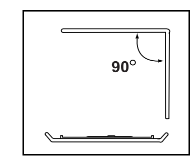
Position des Heizelements

Das Heizelement wird während des Grillvorgangs verwendet. Es kommt auch beim Zubereiten von Nahrungsmitteln mit Umluft sowie beim Grillen oder Braten am Spieß zum Einsatz. Zwei Positionen sind möglich:

- ***Horizontale Position für die Zubereitung mit Umluft und zum Grillen***
- ***Vertikale Position nur zum Braten am Spieß (CE1180GBB/ CE1180UBB/CE1180GWB/CE1180GBF/CE1180UBF/ CE1180GWF)***

☛ Ändern Sie die Position des Heizelements nur im abgekühlten Zustand und ohne übermäßige Krafteinwirkung.



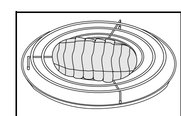


Gewünschte Position des Heizelements	Vorgehensweise
Vertikal (nur zum Braten am Spieß: CE1180GBB/CE1180UBB/ CE1180GWB/CE1180GBF/ CE1180UBF/ CE1180GWF)	◆ Ziehen Sie das Heizelement nach unten. ◆ Schieben Sie es an die Rückwand des Mikrowellenherds, bis es parallel zur Rückwand steht.
Horizontal (Zubereitung mit Umluft und Grillen)	◆ Ziehen Sie das Heizelement zu sich heran. ◆ Schieben Sie es nach oben, bis es parallel zur der Decke des Garraums steht.

D

D

Auswahl des Zubehörs



Für die herkömmliche Zubereitung von Nahrungsmitteln mit Umluft wird Kochgeschirr benötigt. Verwenden Sie jedoch nur Kochgeschirr, das Sie auch in einem normalen Herd benutzen. Mikrowellengeeignetes Geschirr ist normalerweise für die Zubereitung mit Umluft nicht zu empfehlen. Verwenden Sie keine Plastikgefäße und -behältnisse, Pappbecher, Tücher usw.

Verwenden Sie bei einem kombinierten Zubereitungsmodus (Mikrowelle und Grill oder Umluft) nur Gefäße, die sowohl mikrowellengeeignet als auch hitzebeständig sind. Durch die Verwendung von Kochgeschirr oder Geschirr aus Metall wird der Mikrowellenherd unter Umständen beschädigt.

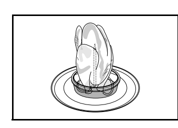
☛ Weitere Angaben zum geeigneten Kochgeschirr finden Sie im Abschnitt “Informationen zum Geschirr” auf Seite 20.

Spießbraten

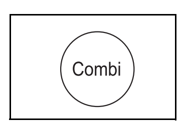
nur CE1185GBB/CE1185UBB/CE1185GWB/CE1185UWB/ CE1185GBF/CE1185UBF/CE1185GWF/CE1185UWF

Der Grillspieß ist besonders zum Grillen geeignet, da das Fleisch nicht gewendet werden muss. Er kann auch in den Kombinationsmodi verwendet werden.

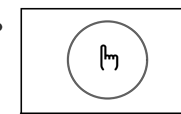
☛ Achten Sie darauf, dass das Gewicht des Fleisches gleichmäßig über den Spieß verteilt ist und der Spieß sich gleichmäßig dreht.
Verwenden Sie zum Berühren der Gefäße im Mikrowellenherd stets Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.



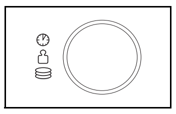
1. Spießen Sie das Fleischstück mit dem Grillspieß mittig auf.
<u>Beispiel:</u> Platzieren Sie den Spieß bei einem Hähnchen zwischen Rückgrat und Brust.
Stellen Sie den Spieß aufrecht in die Glasschüssel und die Glasschüssel auf den Drehteller. Das Fleisch wird besser braun, wenn Sie es mit Gewürzen bestreuen und mit Öl beträufeln.



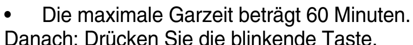
2. Drücken Sie die **Kombinationstaste**.
Danach: Drücken Sie die blinkende Taste.



3. Stellen Sie durch Drücken der **Auswahltaste** ( ) den gewünschten Kombinationsmodus ein.
Danach: Drehen Sie den blinkenden Schalter.

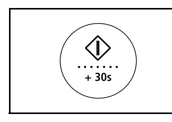


4. Stellen Sie mit Hilfe des **Drehrads** die gewünschte Garzeit ein.



- Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.

Danach: Drücken Sie die blinkende Taste.



5. Drücken Sie die **Starttaste** ( ).
<u>Ergebnis:</u> Der Grillvorgang beginnt, und der Spieß dreht sich.
◆ Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer **0**. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

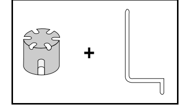
6. Nehmen Sie den Spieß nach Abschluss des Grillvorgangs vorsichtig mit Ofenhandschuhen aus dem Gerät.

Vertikaler Multispieß

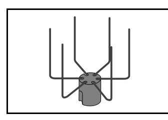
nur CE1180GBB/CE1180UBB/CE1180GWB/CE1180GBF/CE1180UBF/CE1180GWF

MULTISPIESS

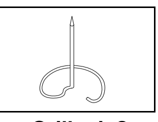
Bei Verwendung des Multispießes mit 6 Schaschlikspießen können Sie auf einfache Weise in Stücke geschnittenes Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse (z. B. Zwiebeln, Paprika oder Zucchini) und Obst grillen.
Sie können die oben genannten Nahrungsmittel auf den Schaschlikspießen im Umluft- oder einem Kombinationsmodus zubereiten.



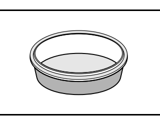
Verbindungs-stück, Spieß



Multispieß



Grillspieß



Glasschale

VERWENDEN DES MULTISPIESSES MIT SCHASCHLIKSPIESSEN

1. Verwenden Sie bei der Zubereitung von Schaschlik mit dem Multispieß die sechs Einzelspieße.
2. Stecken Sie auf jeden Spieß die gleiche Menge an Nahrungsmitteln.
3. Stellen Sie den Bratspieß in die Glasschale, und stecken Sie den Multispieß darauf.
4. Stellen Sie die Glasschale mit dem Multispieß in die Mitte des Drehtellers.

   ✉ Stellen Sie vor dem Grillen sicher, dass sich das Grill-Heizelement in der richtigen Position an der Rückwand des Garraumes und nicht an der Decke befindet.

ANSCHLIESSENDES ENTNEHMEN DES MULTISPIESSES AUS DEM MIKROWELLENHERD

1. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um die Glasschale mit dem Multispieß aus dem Mikrowellenherd zu nehmen, da sie sehr heiß ist.
2. Nehmen Sie auch den Multispieß mit Ofenhandschuhen vom Spießständer.
3. Entnehmen Sie vorsichtig die Spieße, und streifen Sie die Nahrungsmittel mit Hilfe einer Gabel von den Spießen.

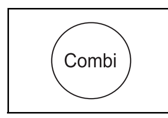
   ✉ Der Multispieß ist nicht spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie ihn deshalb per Hand mit warmem Wasser und Spülmittel. Nehmen Sie den vertikalen Multispieß nach der Verwendung aus dem Mikrowellenherd.

Zubereitung im Kombinationsmodus

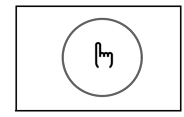
Die Mikrowellenfunktion kann auch mit der Grill- oder Umluftfunktion kombiniert werden, um Nahrungsmittel schnell zu garen und gleichzeitig zu bräunen.

☛ Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.
Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Mikrowellenherd STETS Topflappen, da sie sehr heiß sind.
Durch Verwenden des hohen Rosts wird das Grillergebnis verbessert.

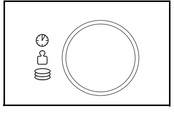
Öffnen Sie die Herdtür. Legen Sie die Nahrungsmittel auf den entsprechenden Rost. Stellen Sie den Rost auf den Drehteller. Schließen Sie die Herdtür.



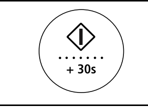
1. Drücken Sie die **Kombinationstaste**.
   Danach: Drücken Sie die blinkende Taste.



2. Stellen Sie durch Drücken der **Auswahltaste** ( ) den gewünschten Kombinationsmodus ein. Weitere Angaben zum Kombinationsmodus und zu den Leistungsstufen finden Sie in der nachstehenden Tabelle.
   Danach: Drehen Sie den blinkenden Schalter.



3. Stellen Sie mit Hilfe des **Drehrads** die gewünschte Garzeit ein.
   Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.
   Danach: Drücken Sie die blinkende Taste.



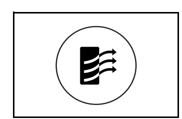
4. Drücken Sie die **Starttaste** ( ).
   Ergebnis:
   - Die Nahrungsmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet.
   - Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer **0**. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

Modus	Leistungsstufe
C 1	Mikrowelle (300 W) + Grill
C 2	Mikrowelle (180 W) + Umluft (200 °C)
C 3	Mikrowelle (450 W) + Umluft (200 °C)
C 4	Mikrowelle (600 W) + Umluft (220 °C)

D

Geruchsbeseitigung

Verwenden Sie diese Funktion nach dem Zubereiten von geruchsintensiven Gerichten oder nach starker Rauchentwicklung im Herdinneren.
Reinigen Sie zunächst den Herdinnenraum.

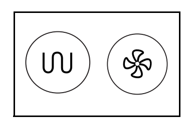


Drücken Sie anschließend die Taste **Geruchsbeseitigung** ( ). Es erklingen vier Signaltöne.

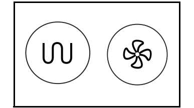
- Als Zeitdauer für die Geruchsbeseitigung sind 5 Minuten vorgegeben. Mit jedem Drücken der Taste **+30s** wird die Zeitdauer um jeweils 30 Sekunden verlängert.
- Sie können die Dauer der Geruchsbeseitigung auch ändern, indem Sie das Drehrad nach rechts oder links drehen.
- Die maximale Dauer der Geruchsbeseitigung beträgt 60 Minuten.

Sicherheitssperre des Mikrowellenherds

Der Mikrowellenherd ist mit einer speziellen Kindersicherung ausgestattet. Die Sperrfunktion sorgt dafür, dass Kinder oder nicht mit dem Gerät vertraute Personen das Gerät nicht versehentlich in Betrieb nehmen können.
Die Sperre kann jederzeit aktiviert werden.



1. Drücken Sie gleichzeitig die **Grilltaste** und die **Umlufttaste**, und halten Sie sie ca. 1 Sekunden lang gedrückt.
   Ergebnis:
   - Das Gerät ist gesperrt.
   - Es wird **L** (Sperre) angezeigt.

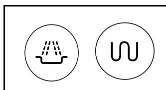


2. Drücken Sie gleichzeitig die **Grilltaste** und die **Umlufttaste**, und halten Sie sie ca. 1 Sekunden lang gedrückt.
   Ergebnis: Das Gerät kann nun wieder verwendet werden.

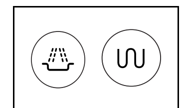
D

Ausschalten der Signaltöne

Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.



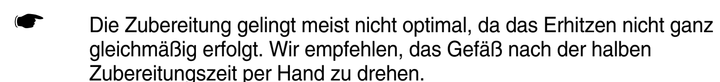
1. Drücken Sie gleichzeitig die **Mikrowellentaste** ( ) und die **Grilltaste** ( ), und halten Sie sie ca. 1 Sekunde lang gedrückt.
   Ergebnis: Nach Beendigung einer Funktion erklingen keine Signaltöne.



2. Drücken Sie zum erneuten Einschalten der Signaltöne wieder gleichzeitig die **Mikrowellentaste** ( ) und die **Grilltaste** ( ), und halten Sie sie ca. 1 Sekunde lang gedrückt.
   Ergebnis: Es werden wieder wie gewohnt Signaltöne ausgegeben.

Manuelles Abschalten des Drehtellers

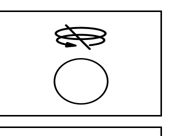
Mit Hilfe der Taste **Drehteller Ein/Aus** *( ) können Sie die Rotation des Drehtellers abschalten und daher große Gefäße verwenden, die den gesamten Herd einnehmen (nur manueller Zubereitungsmodus).*



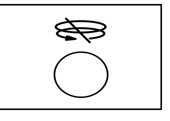
☛ Die Zubereitung gelingt meist nicht optimal, da das Erhitzen nicht ganz gleichmäßig erfolgt. Wir empfehlen, das Gefäß nach der halben Zubereitungszeit per Hand zu drehen.

Achtung! Betreiben Sie den Drehteller niemals ohne Nahrungsmittel.

Grund: Dies kann zu einem Brand oder zu Beschädigungen des Geräts führen.



1. Drücken Sie die Taste **Drehteller Ein/Aus** ( ).
   Ergebnis: Der Drehteller bewegt sich nicht.



2. Um die Rotation des Drehteller wieder einzuschalten, drücken Sie die Taste **Drehteller Ein/Aus** ( ) erneut.
   Ergebnis: Der Drehteller bewegt sich.

✉ Drücken Sie die Taste **Drehteller Ein/Aus** ( ) nicht während der Zubereitung. Unterbrechen Sie die Zubereitung, bevor Sie die Taste **Drehteller Ein/Aus** ( ) drücken.

Informationen zum Geschirr

D

Die Zubereitung von Speisen im Mikrowellenherd ist nur dann möglich, wenn die Mikrowellen die Nahrungsmittel durchdringen können, ohne von dem verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden.
Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Geschirr, das als mikrowellengeeignet bezeichnet wird, kann problemlos verwendet werden.
In der folgenden Tabelle werden verschiedene Arten von Geschirr sowie Erläuterungen zur Verwendung des Geschirrs in einem Mikrowellenherd aufgeführt.

Geschirr	Mikrowellen geeignet	Anmerkungen
Aluminiumfolie	✓✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage	✓	Nicht länger als 8 Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• Styroporbehälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Zeitungen	✗	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Glasgeschirr		
• Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall		
• Geschirr	✗	Kann zu Funkenbildung oder Feuer führen.
• Gefrierbeutelverschlüsse	✗	
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamin-Geschirr.
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten. Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓✗	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder Butterbrotpapier	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

✓ : Empfehlenswert
✓✗: Mit Vorsicht
✗ : Nicht sicher

Zubereitungshinweise

MIKROWELLEN

Mikrowellen durchdringen die Nahrungsmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert.
Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Nahrungsmitteln in schnelle Bewegung. Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Nahrungsmittel führt.

ZUBEREITUNG

Mikrowellengeeignetes Geschirr:

Das Geschirr muss durchlässig für die Mikrowellen sein, um eine effiziente Erhitzung der Nahrungsmittel zu gewährleisten. Mikrowellen werden von Metall, z. B. Edelstahl, Aluminium oder Kupfer reflektiert. Sie können jedoch Keramik, Glass, Porzellan und Plastik sowie Papier und Holz durchdringen. Daher dürfen Nahrungsmittel nie in Behältnissen aus Metall erhitzt werden.

Für die Zubereitung im Mikrowellenherd geeignete Nahrungsmittel:

Zahlreiche Nahrungsmittel eignen sich für die Zubereitung im Mikrowellenherd. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding, Eingemachtes und Chutney können ebenfalls im Mikrowellenherd zubereitet werden. In der Regel können alle Nahrungsmittel im Mikrowellenherd zubereitet werden, die sonst auf einer Herdplatte zubereitet werden. So kann beispielsweise auch Butter oder Schokolade zerlassen werden (weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit Tipps, Vorgehensweise und Hinweisen).

Abdecken während der Zubereitung

Es ist sehr wichtig, die Nahrungsmittel während der Zubereitung abzudecken, da verdunstetes Wasser als Dampf nach oben steigt und zum Garprozess beiträgt. Nahrungsmittel können auf verschiedene Weise abgedeckt werden: beispielsweise mit einem Porzellanteller, einer Plastikhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

Ruhezeit

Nach der Zubereitung ist es wichtig, die Nahrungsmittel ruhen zu lassen, damit ein Temperaturausgleich in den Nahrungsmitteln stattfinden kann.

Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

Geben Sie das Gemüse in eine geeignete feuerfeste Glasschlüssel mit Deckel. Wählen Sie die Mindestzeit zum Garen des Gemüses aus (siehe Tabelle). Garen Sie das Gemüse anschließend im gewünschten Zeitraum.

Rühren Sie das Gemüse zwei Mal während des Garens und ein Mal nach dem Garen um. Geben Sie nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzu. Lassen Sie das Gemüse abgedeckt ruhen.

Nahrungs-mittel	Portio-nsgröße	Leistung	Dauer (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Spinat	0,15 kg	600 W	5-6	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Brokkoli	0,3 kg	600 W	8-9	2-3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Erbsen	0,3 kg	600 W	7-8	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Grüne Bohnen	0,3 kg	600 W	7½-8½	2-3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (Möhren/ Erbsen/Mais)	0,3 kg	600 W	7-8	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (chinesisch)	0,3 kg	600 W	7½-8½	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

Reis: Geben Sie den Reis in eine große feuerfeste Glasschüssel mit Deckel. Das Volumen von Reis verdoppelt sich bei der Zubereitung. Abgedeckt erhitzen. Rühren Sie den Reis nach Ablauf der Garzeit aber vor der Ruhezeit um, und geben Sie Salz, Kräuter oder Butter hinzu.
Hinweis: Möglicherweise hat der Reis nach Ablauf der Garzeit nicht das gesamte Wasser aufgenommen.

Nudeln: Geben Sie die Nudeln in eine große feuerfeste Glasschüssel. Geben Sie etwas Salz in das Kochwasser, und rühren Sie die Nudeln dann gut um. Ohne Abdeckung erhitzen.
Rühren Sie zeitweise während des Garens und nach dem Garen um. Lassen Sie die Nudeln abgedeckt ruhen, und gießen Sie dann das Wasser ab.

Nahrungsmittel	Portio-nsgröße	Leist-ung	Dauer (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Weißer Reis (parboiled)	0,25 kg 0,37 kg	900 W	15-16 17½-18½	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben. 750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (parboiled)	0,25 kg 0,37 kg	900 W	20-21 22-23	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben. 750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	0,25 kg	900 W	16-17	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Reismischung (Reis + Getreide)	0,25 kg	900 W	17-18	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	0,25 kg	900 W	10-11	5	1.000 ml heißes Wasser hinzugeben.

D

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

Geben Sie das Gemüse in eine geeignete feuerfeste Glasschlüssel mit Deckel. Geben Sie bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 45 ml (3 EL) Wasser hinzu, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Wählen Sie die Mindestzeit zum Garen des Gemüses aus (siehe Tabelle). Garen Sie das Gemüse anschließend im gewünschten Zeitraum. Rühren Sie ein Mal während des Garens und ein Mal nach dem Garen um. Geben Sie nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzu. Lassen Sie das Gemüse 3 Minuten lang abgedeckt ruhen.

Hinweis: Schneiden Sie das frische Gemüse in gleich große Stücke. Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

Frisches Gemüse sollte immer auf der höchsten Leistungsstufe des Mikrowellenherds (900 W) gegart werden.

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Dauer (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Brokkoli	0,25 kg 0,5 kg	4½-5 7-8	3	Gleich große Röschen abschneiden. Stiele in die Mitte legen.
Rosenkohl	0,25 kg	6-6½	3	60-75 ml (5-6 EL) Wasser hinzugeben.
Möhren	0,25 kg	4½-5	3	Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden.
Blumenkohl	0,25 kg 0,5 kg	5-5½ 7½-8½	3	Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Stiele in die Mitte legen.
Zucchini	0,25 kg	4-4½	3	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Scheiben bissfest kochen.
Auberginen	0,25 kg	3½-4	3	Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 Esslöffel Zitronensaft beträufeln.
Lauch	0,25 kg	4-4½	3	Den Lauch in dicke Scheiben schneiden.
Pilze	0,12 kg 0,12 kg	1½-2 2½-3	3	Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Die Pilze mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen.
Zwiebeln	0,25 kg	5-5½	3	Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben.
Paprika	0,25 kg	4½-5	3	Die Paprika in kleine Stücke schneiden.
Kartoffeln	0,25 kg 0,5 kg	4-5 7-8	3	Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel zerteilen.
Kohlrabi	0,25 kg	5½-6	3	Die Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.

AUFWÄRMEN

Im Mikrowellenherd können Nahrungsmittel in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf dem Herd oder im Ofen benötigt wird. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Aufwärmen der Nahrungsmittel. Bei den Zeitangaben in der Tabelle wird von Flüssigkeiten mit einer Zimmertemperatur von +18 bis +20 °C oder gekühlten Nahrungsmitteln mit einer Temperatur von etwa +5 bis +7 °C ausgegangen.

Portionierung und Abdeckung

Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf. Der Braten zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist. Es empfiehlt sich daher, kleinere Fleischstücke aufzuwärmen.

Leistungsstufen und Umrühren

Manche Nahrungsmittel können bei 900 W aufgewärmt werden, während bei anderen Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte. Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen.
Grundsätzlich empfiehlt es sich, Nahrungsmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sehr schnell erhitzt werden (z. B. gefüllte Pasteten).
Rühren oder drehen Sie die Nahrungsmittel während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um.
Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Nahrungsmittel während der Ruhezeit im Mikrowellenherd. Es empfiehlt sich, einen Plastiklöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen. Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Nahrungsmittel. Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

Aufwärm- und Ruhezeit

Beim erstmaligen Aufwärmen von bestimmten Nahrungsmitteln ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung).
Vergewissern Sie sich immer, dass die Nahrungsmittel vollkommen aufgewärmt sind.
Lassen Sie die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeitspanne angegeben ist.
Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

AUFWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN

Halten Sie nach dem Ausschalten des Mikrowellenherds IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhitzenden Getränke, und rühren Sie vor, beim und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird.

AUFWÄRMEN VON BABYNAHRUNG

BABYNAHRUNG:
Geben Sie die Babynahrung in einen tiefen Porzellanteller. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Rühren Sie die Nahrung nach dem Aufwärmen um. Lassen Sie sie 2 bis 3 Minuten ruhen, bevor Sie das Baby damit füttern. Rühren Sie sie erneut um, und prüfen Sie die Temperatur. Empfohlene Temperatur: zwischen 30 und 40 °C.
BABYMILCH:
Füllen Sie die Milch in eine sterilisierte Glasflasche. Decken Sie die Flasche beim Aufwärmen nicht ab. Erhitzen Sie eine Babyflasche niemals, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann. Schütteln Sie die Flasche vor der Ruhezeit und dann nochmals, bevor Sie sie dem Baby geben. Überprüfen Sie immer erst die Temperatur von Babynahrung und -milch, bevor Sie das Baby damit füttern. Empfohlene Temperatur: ca. 37 °C.
HINWEIS:
Die Temperatur von Babynahrung muss vor dem Füttern sorgfältig kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen von Nahrungsmitteln.

Aufwärmen von Babynahrung und -milch
Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Nahrungs-mittel	Portion-sgröße	Leist-ung	Dauer	Ruhezeit (min)	Anleitung
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	0,19 kg	600 W	30 s	2-3	Den Brei in einen Porzellanteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	0,19 kg	600 W	20 s	2-3	Den Brei in einen Porzellanteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
Babymilch	0,1 kg 0,2 kg	300 W	30-40 s 1 min bis 1 min 10 s	2-3	Die Milch gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Die Flasche in die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Die Flasche gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.

Aufwärmen von Flüssigkeiten und Nahrungsmitteln
Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Nahrung-smittel	Portions-größe	Leist-ung	Dauer (min)	Ruhez-eit (min)	Anleitung
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	0,15 kg (1 Tasse) 0,3 kg (2 Tassen) 0,4 kg (3 Tassen) 0,6 kg (4 Tassen)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Die Flüssigkeit in eine Tasse füllen und zum Erhitzen nicht abdecken. 1 Tasse in die Mitte, 2 Tassen nebeneinander oder 3 Tassen im Kreis stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellenherd stehen lassen und gut umrühren.
Suppe (gekühlt)	0,25 kg 0,35 kg 0,45 kg 0,55 kg	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Die Suppe in einen tiefen Porzellanteller oder eine tiefe Porzellanschüssel füllen. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Nach dem Erhitzen umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.
Eintopf (gekühlt)	0,35 kg	600 W	4½-5½	2-3	Den Eintopf in einen tiefen Porzellanteller geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	0,35 kg	600 W	3½-4½	3	Die Nudeln (z. B. Spagetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Porzellanteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	0,35 kg	600 W	4-5	3	Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Porzellanteller geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.
Tellergericht (gekühlt)	0,35 kg 0,45 kg 0,55 kg	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Porzellanteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.
Käsefondue servierfertig (gekühlt)	0,4 kg	600 W	6-7	1-2	Das servierfertige Käsefondue in eine geeignete feuerfeste Glasschüssel mit Deckel füllen. Während und nach dem Aufwärmen mehrmals umrühren. Vor dem Servieren gut umrühren.

D

AUFTAUEN

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Nahrungsmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.

Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.

Legen Sie die tiefgefrorenen Nahrungsmittel auf einen Teller ohne Abdeckung. Halten Sie den Teller seitlich, gießen Sie die gesamte Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst. Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Nahrungsmittel kalt anfühlen.
Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Nahrungsmittel erwärmen, können Sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.

Wenn sich Geflügel von außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang, und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren. Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Einzelheiten hierzu finden Sie in der folgenden Tabelle.

Hinweis: Flache Nahrungsmittelportionen lassen sich besser auftauen als dicke Stücke, und kleinere Mengen benötigen weniger Zeit als große. Beachten Sie diesen Hinweis beim Einfrieren und Auftauen von Nahrungsmitteln.

Verwenden Sie die Angaben in der folgenden Tabelle als Richtlinie, wenn Sie tiefgefrorene Nahrungsmittel auftauen, die eine Temperatur von -18 bis -20 °C aufweisen.

Alle tiefgefrorenen Nahrungsmittel sollten mit der Auftauleistungsstufe (180 W) aufgetaut werden.

Nahrungsmittel	Portion-sgröße	Dauer (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Fleisch				
Hackfleisch	0,25 kg 0,5 kg	6-7 10-12	15-30	Das Fleisch auf einen flachen Porzellanteller legen. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Schweinesteaks	0,25 kg	7-8		
Geflügel				
Hähnchenteile	0,5 kg (2 Stück)	12-14	15-60	Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Porzellanteller legen. Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Ganzes Hähnchen	1,2 kg	28-32		
Fisch				
Fischfilets/	0,2 kg	6-7	10-25	Den tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Porzellantellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Ganzer Fisch	0,4 kg	11-13		
Obst				
Beeren	0,3 kg	6-7	5-10	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen.
Brot				
Brötchen (pro Stück ca. 50 g)	2 Stück	1-1½	5-20	Die Brötchen kreisförmig oder das Brot vertikal (aufgetürmt) auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Toast/Sandwich	4 Stück	2½-3		
Roggen- und Weizenbrot	0,25 kg 0,5 kg	4-4½ 7-9		

GRILLEN

Das Heizelement für den Grill befindet sich unter der Decke des Garraums. Es wird bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller betrieben. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßiger gebräunt. Wird der Grill 4 Minuten lang vorgeheizt, erfolgt eine schnellere Bräunung der Speisen.

Zum Grillen geeignetes Geschirr:

Das Geschirr sollte hitzebeständig sein und kann Metall enthalten. Verwenden Sie kein Plastikgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Zum Grillen geeignete Nahrungsmittel:

Schnitzel, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck und dicke Schinkenscheiben, Fischfilets, Sandwiches und Toast.

WICHTIGER HINWEIS:

Achten Sie bei der Verwendung des Grillmodus immer darauf, dass sich das Heizelement in horizontaler Position unter der Decke des Garraums befindet und nicht in vertikaler Position an der rückwärtigen Wand. Beachten Sie, dass die Nahrungsmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben.

MIKROWELLE + GRILL

Bei diesem Zubereitungsmodus wird die Strahlungshitze des Grills mit der Geschwindigkeit von Mikrowellen kombiniert. Der Modus kann nur bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller verwendet werden. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßig gebräunt.

Geschirr für die Zubereitung mit Mikrowelle + Grill

Verwenden Sie Geschirr, das für Mikrowellen durchlässig ist. Das Geschirr sollte hitzebeständig sein. Verwenden Sie im Kombinationsmodus kein Geschirr aus Metall. Verwenden Sie kein Plastikgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Für die Zubereitung im Kombinationsmodus Mikrowelle + Grill geeignete Nahrungsmittel:

Für die Zubereitung im Kombinationsmodus eignen sich sämtliche Nahrungsmittel, die aufgewärmt und gebräunt werden sollen (z. B. überbackene Nudeln), sowie Nahrungsmittel, die nur eine kurze Garzeit haben und an der Oberfläche gebräunt werden sollen. Weiterhin eignet sich dieser Modus für große Portionen, bei denen eine gebräunte und knusprige Oberfläche erwünscht ist (z. B. Hähnchenteile, die nach der Hälfte der Zubereitungszeit gewendet werden). Weitere Einzelheiten finden Sie in der folgenden Tabelle.

WICHTIGER HINWEIS:

Achten Sie bei der Verwendung des kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus immer darauf, dass sich das Heizelement in horizontaler Position unter der Decke des Garraums befindet und nicht in vertikaler Position an der rückwärtigen Wand. Die Nahrungsmittel müssen auf den hohen Rost gelegt werden, sofern nicht anders angegeben. Andernfalls müssen sie direkt auf den Drehteller gelegt werden. Diesbezügliche Anweisungen finden Sie in der folgenden Tabelle.

Die Nahrungsmittel müssen umgedreht werden, wenn sie auf beiden Seiten gebräunt werden sollen.

Richtlinien für das Grillen von frischen Nahrungsmitteln

Heizen Sie den Grill 3 Minuten lang mit der Grillfunktion vor.

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen der Nahrungsmittel.

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Seite – Dauer (min)	2. Seite – Dauer (min)	Anleitung
Toast	(4 Stück) (je 0,25 kg)	Nur Grill	3½-4½	3-4	Die Scheiben nebeneinander auf den Rost legen.
Gegrillte Tomaten	0,2 kg (2 Stück) 0,4 kg (4 Stück)	300 W + Grill	4-5 5½-6½	-	Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache feuerfeste Glasform legen. Die Form auf den hohen Rost stellen. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Tomaten-Käse-Toast	(4 Stück) (0,3 kg)	300 W + Grill	4½-5½	-	Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Backäpfel	2 Äpfel (ca. 0,4 kg) 4 Äpfel (ca. 0,8 kg)	300 W + Grill	6½-7½ 11-13	-	Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Äpfel in eine flache, feuerfeste Glasform setzen. Die Form direkt auf den niedrigen Rost stellen.

Zubereitungshinweise (Fortsetzung)

Richtlinien für das Grillen von frischen Nahrungsmitteln (Fortsetzung)

Frische Nahrungs-mittel	Portion-sgröße	Leistung	1. Seite – Dauer (min)	2. Seite – Dauer (min)	Anleitung
Hähnchenteile	0,5 kg (2 Stück) 0,9 kg (3-4 Stück)	300 W + Grill	10-11 12-13	9-10 11-12	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Hähnchenteile kreisförmig auf den hohen Rost legen. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Lammkoteletts (Medium)	0,4 kg (4 Stück)	Nur Grill	10-12	8-9	Die Lammkoteletts mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Schweinekoteletts kreisförmig auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Schweinest-eaks	0,4 kg (2 Stück)	Mikrowelle + Grill	300 W + Grill 8-9	Nur Grill 8-9	Bestreichen Sie die Schweinesteaks mit Öl und Gewürzen. Legen Sie sie kreisförmig auf den hohen Rost. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Bratfisch	0,4-0,5 kg	300 W + Grill	6-7	7-8	Die Oberfläche des Fischs mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Zwei Fische nebeneinander (den Kopf des einen Fisches neben den Schwanz des anderen) auf den hohen Rost legen. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

UMLUFT

Bei der Zubereitung mit Umluft handelt es sich um die traditionelle und bekannte Methode des Garens mit heißer Luft in einem herkömmlichen Herd.
Das Heizelement und der Ventilator befinden sich an der hinteren Wand des Garraums, so dass die heiße Luft zirkulieren kann.

Geschirr für die Zubereitung mit Umluft:

Ofenfestes Geschirr, Backformen und -bleche sowie alle Utensilien, die Sie normalerweise in einem herkömmlichen Umluftherd verwenden, können benutzt werden.

Für die Zubereitung mit Umluft geeignete Nahrungsmittel:

Plätzchen, Brötchen und Kuchen können in diesem Modus zubereitet werden, ebenso Obstkuchen, Brandteig und Soufflés.

MIKROWELLE + UMLUFT

Bei diesem Modus werden die Mikrowellen mit heißer Luft kombiniert. Hierdurch verringert sich die Zubereitungszeit, und die Nahrungsmittel erhalten eine gebräunte und knusprige Oberfläche. Beim Garen mit Umluft handelt es sich um die herkömmliche und bekannte Methode, bei der Nahrungsmittel in einem Herd mit heißer Luft gegart werden, die ein an der hinteren Wand des Garraums angebrachter Ventilator zirkulieren lässt.

Geschirr für die Zubereitung mit Mikrowelle + Umluft:

Das Geschirr muss für Mikrowellen durchlässig sein. Darüber hinaus sollte es ofenfest sein (z. B. Glas, Steingut oder Porzellan ohne Metallränder). Es kann ähnliches Geschirr verwendet werden wie unter „MIKROWELLE + GRILL“ beschrieben.

Für die Zubereitung mit Mikrowelle + Umluft geeignete Nahrungsmittel:

Fleisch und Geflügel sowie Kasserollen und Gratins, Rührkuchen und Obstkuchen, Pasteten und Streuselkuchen, gebratenes Gemüse, Brötchen und Brot.

Zubereitungshinweise für das Garen mit Umluft: frische Nahrungsmittel wie Brötchen, Brot und Kuchen

Heizen Sie den Herd mit der automatischen Vorheizfunktion auf die gewünschte Temperatur für den Umluftbetrieb vor (sofern in der Tabelle nicht anders angegeben).

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für die Zubereitung mit Umluft.

Nahrungsmittel	Portion-sgröße	Leistung	Dauer (min)	Anleitung
BRÖTCHEN				
Brötchen (gebacken)	4-6 Stück (je ca. 0,05 kg)	Nur Umluft 180 °C	2-3	Die Brötchen kreisförmig auf den niedrigen Rost legen. Das Glasgefäß nur mit Ofenhandschuhen entnehmen! Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Marmorkuchen/ Zitronenkuchen (Frischteig)	0,7 kg	180 W + 220 °C ohne Vorheizen	24-26	Den Frischteig in eine rechteckige Glasform oder eine schwarze Metallbackform (Länge 25 cm) geben. Den Kuchen auf den niedrigen Rost stellen. Nach der Zubereitung 5 bis 10 Minuten lang ruhen lassen.
Gefüllter Blätterteig (gekühlt)	0,25 kg (5 Stück)	Nur Umluft 220 °C	15-20	Gefüllter Blätterteig mit z. B. Schinken, Würstchen, Käse oder Gemüse. Legen Sie die Stücke kreisförmig auf Backpapier auf den hohen Rost.
Muffins (Frischteig)	6 x 70 g (0,4-0,45 kg)	180 W + 200 °C	14-16	Den Teig gleichmäßig in eine Muffinform aus Porzellan für 6 mittelgroße Muffins geben oder 6 kleine, runde feuerfeste Glasformen verwenden. Die Form auf den niedrigen Rost stellen. Nach der Zubereitung 5 Minuten lang ruhen lassen.

Zubereitungshinweise für das Garen mit Umluft: tiefgefrorene Nahrungsmittel wie Brötchen, Brot, Kuchen und Gebäck

Heizen Sie den Herd mit der automatischen Vorheizfunktion auf die gewünschte Temperatur für den Umluftbetrieb vor (sofern in der Tabelle nicht anders angegeben).

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Backen mit Umluft.

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Dauer (min)	Anleitung
Baguette/ Knoblauchbrot (vorgebacken)	0,2-0,25 kg (1 Stück)	180 W + 200 °C	6-7	Das tiefgefrorene Baguette auf Backpapier auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Backen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

Zubereitungshinweise für das Garen mit Umluft: tiefgefrorene Pizza, Nudeln, Pommes Frites und Chicken Nuggets

Heizen Sie den Herd mit der automatischen Vorheizfunktion auf die gewünschte Temperatur für den Umluftbetrieb vor (sofern in der Tabelle nicht anders angegeben).

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Backen mit Umluft.

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Dauer (min)	Anleitung
Nudeln (Lasagne oder Canneloni)	0,4 kg	450 W + 200 °C ohne Vorheizen	20-22	Die Nudeln in eine geeignete feuerfeste Glasform geben oder in der Originalverpackung belassen. (Darauf achten, ob die Verpackung für Mikrowellenherd und Ofenhitze geeignet ist). Die tiefgefrorene Lasagne auf den niedrigen Rost legen. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Nudeln (Makkaroni, Tortellini)	0,4 kg	450 W + 200 °C ohne Vorheizen	16-18	Die Nudeln in eine geeignete feuerfeste Glasform geben oder in der Originalverpackung belassen. (Darauf achten, ob die Verpackung für Mikrowellenherd und Ofenhitze geeignet ist). Das tiefgefrorenes Nudelgratin auf den niedrigen Rost legen. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Chicken Nuggets	0,25 kg	450 W + 200 °C	6½-7½	Die Chicken Nuggets auf den niedrigen Rost legen. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

Zubereitungshinweise (Fortsetzung)

SPEZIELLE TIPPS

BUTTER ZERLASSEN

50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Die Butter bei 900 W 30 bis 40 Sekunden lang erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

SCHOKOLADE ZERLASSEN

100 g Schokolade in ein kleines, tiefes Glasgefäß geben.
Die Schokolade 3 bis 5 Minuten lang erhitzen, bis sie geschmolzen ist.
Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren. Das Glasgefäß nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

KRISTALLISIERTEN HONIG AUFLÖSEN

20 g kristallisierten Honig in ein kleines tiefes Glasgefäß geben.
Den Honig bei 300 W 20 bis 30 Sekunden lang erhitzen, bis er wieder flüssig ist.

GELATINE AUFLÖSEN

Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen.
Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines feuerfestes Glasgefäß geben.
Die Gelatine bei 300 W 1 Minute lang erhitzen.
Die aufgelöste Gelatine umrühren.

GLASUR/ZUCKERGUSS ZUBEREITEN (FÜR KUCHEN UND TORTEN)

Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen.
Die Glasur in einer feuerfesten Glasschüssel ohne Abdeckung bei 900 W 3 ½ bis 4 ½ Minuten lang erhitzen,
bis die Glasur oder der Zuckerguss durchsichtig ist. Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

MARMELADE KOCHEN

600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große feuerfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren.
Das Obst abgedeckt bei 900 W 10 bis 12 Minuten lang erhitzen.
Während des Garvorgangs mehrmals umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

PUDDING KOCHEN

Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große feuerfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Den Pudding abgedeckt bei 900 W 6 ½ bis 7 ½ Minuten lang kochen.
Während des Kochvorgangs mehrmals umrühren.

MANDELBLÄTTCHEN RÖSTEN

30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Porzellanteller verteilen.
Die Mandeln bei 600 W 3 ½ bis 4 ½ Minuten lang rösten und dabei mehrmals wenden.
Die Mandeln 2 bis 3 Minuten lang im Mikrowellenherd ruhen lassen. Das Glasgefäß nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

Reinigen des Mikrowellenherds

Folgende Teile des Mikrowellenherds sollten regelmäßig gereinigt werden, um die Ansammlung von Fettspritzern und anderen Nahrungsmittelresten zu vermeiden:

- ***Innen- und Außenflächen***
- ***Herdtür und Türdichtungen***
- ***Drehteller und Drehringe***

☛ Achten Sie darauf, dass die Türdichtungen **IMMER** sauber sind und die Tür ordnungsgemäß schließt.

☛ Wenn der Mikrowellenherd nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Mikrowellenherds aus und verursacht Gefahren.

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Wischen Sie sie anschließend feucht ab, und lassen Sie sie trocknen.
2. Entfernen Sie Spritzer oder Flecken an den Innenflächen oder auf dem Drehring mit einem Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie sie anschließend feucht ab, und lassen Sie sie trocknen.
3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Nahrungsmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse verdünnten Zitronensaft auf den Drehteller, und erhitzen Sie das Gerät 10 Minuten bei maximaler Leistung.
4. Waschen Sie den spülmaschinengeeigneten Teller bei Bedarf.

✉ Spritzen Sie **NIEMALS** Wasser in die Belüftungsschlitze. Verwenden Sie **NIEMALS** Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel. Seien Sie beim Reinigen der Türdichtungen besonders vorsichtig, damit Folgendes vermieden wird:
- Ansammeln von Nahrungsmittelresten oder Schmutzpartikeln
- Herdtür kann nicht mehr richtig geschlossen werden.

✉ Säubern Sie den Garraum des Mikrowellenherds unmittelbar nach jeder Verwendung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie den Mikrowellenherd jedoch zuerst abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.

✉ Aus den Betriebsanleitungen zu Kochfeldern, -platten und Herden geht hervor, dass kein Dampfreiniger verwendet werden darf.

Lagerung und Reparatur des Mikrowellenherds

Bei der Lagerung oder Reparatur des Mikrowellenherds sollten einige Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden.
Der Mikrowellenherd darf nicht verwendet werden, wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind:

- ***Beschädigte Scharniere***
- ***Verschlissene Dichtungen***
- ***Verbogenes oder verbeultes Gehäuse***

Reparaturen sollten nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

☛ Entfernen Sie **NIEMALS** das Gehäuse des Mikrowellenherds. Wenn der Mikrowellenherd Mängel aufweist und gewartet werden muss oder Sie bezüglich des Betriebs unsicher sind:
- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Wenden Sie sich an das nächste Kundendienstzentrum.

✉ Wenn Sie den Mikrowellenherd zeitweilig nicht verwenden möchten, lagern Sie ihn an einem trockenen, staubfreien Ort.
- **Grund:** Staub und Feuchtigkeit wirken sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Mikrowellenherds aus.

Deutsch



Korrekte Entsorgung dieses Produkts (Elektromüll)

(Anzuwenden in den Ländern der Europäischen Union und anderen eurpoäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt bzw. auf der dazugehörigen Literatur gibt an, dass es nach seiner Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Entsorgen Sie dieses Gerät bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Recyceln Sie das Gerät, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

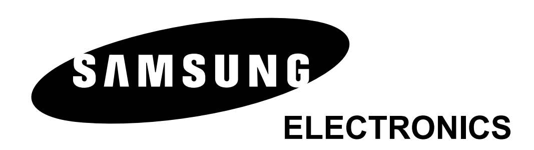
Private Nutzer sollten den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder die zuständigen Behörden kontaktieren, um in Erfahrung zu bringen, wie sie das Gerät auf umweltfreundliche Weise recyceln können.

Gewerbliche Nutzer sollten sich an Ihren Lieferanten wenden und die Bedingungen des Verkaufsvertrags konsultieren. Dieses Produkt darf nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Technische Daten

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu optimieren. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Eingangsspannung und Frequenz	230 V~ 50 Hz
Leistungsaufnahme Maximale Leistung Mikrowellenherd Grill (Heizelement) Umluft (Heizelement)	 3100 W 1400 W 1300 W 1700 W
Ausgangsleistung	100 W/900 W – 6 Stufen (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Abmessungen (B x T x H) Gehäuse Garraum	 522 x 539 x 312 mm 355 x 380,6 x 234 mm
Fassungsvermögen	32 Liter
Gewicht Netto Verpackungsgewicht	 Ca. 21,0 kg Ca. 23,5 kg • CE1180GW • CE1180GBT / CE1180UBT / CE1180GWT • CE1180GB / CE1180GBB / CE1180UB / CE1180UBB CE1180GWB Ca. 26,0 kg • CE1180GBF / CE1180UBF/ CE1180GWF


SAMSUNG
ELECTRONICS